



FORMATION

**CULTURE DE CHAMPIGNONS COMESTIBLES :
MOYEN D'AUTONOMISATION FINANCIÈRE**

I. CONTEXTE ET JUSTIFICATION

Les différentes crises économiques et sociopolitiques que connaissent les pays africains en générale et particulièrement la Côte d'Ivoire ont entraîné une paupérisation de sa population tant en milieu urbain que rural. Situation qui s'est accentuée avec le niveau élevé du coût de la vie du fait de la croissance démographique et d'autres facteurs exogènes. A cet effet, plusieurs plans de relance mis en œuvre pour améliorer le niveau de vie des communautés, tels les programmes d'accompagnement et d'insertion, du relèvement du SMIG et autres sont encore loin de donner satisfaction et pleine autonomie financière à la population active. Alors, comment trouver des ressources additionnelles conséquentes et régulières à même de garantir un certain équilibre budgétaire devient un enjeu capital que ces dites populations essaient au quotidien de relever. Face à cette problématique, l'entreprise DEVELOPPE, spécialisée dans l'ingénierie de développement se propose d'apporter des solutions.

En effet, fort de son expérience dans l'accompagnement des communautés dans leur autonomisation et la structuration des économies locales, DEVELOPPE identifie et présente aux populations des opportunités d'affaires à forte rentabilité économique dans le domaine agropastoral. Ces activités génératrices de revenus ont la particularité de s'inscrire dans la dynamique de préservation de la biodiversité et la création d'emplois verts.



Une des activités à forte valeur ajoutée identifiée par DEVELOPPE dans sa volonté de contribuer à l'amélioration des conditions de vie des populations est la myciculture ou la culture des champignons comestibles.

Pour mener à bien cette activité créatrice de richesse, pouvant se réaliser aussi bien en milieu urbain, périurbain que rural, DEVELOPPE organise une session de formation afin de présenter aux personnes intéressées toutes les prédispositions, le dispositif, les notions utiles et les techniques qui leur permettront de réussir dans cette activité rentable et viable.



II. OBJECTIFS

La présente offre de formation vise à fournir aux participants les connaissances et les compétences nécessaires pour cultiver efficacement les champignons comestibles. Aussi, vise-t-elle à promouvoir une pratique agricole durable et à encourager une alimentation saine.

Plus spécifiquement, il s'agira de :

- présenter les enjeux de la culture des champignons comestibles ;
- présenter les spécificités de cette culture ;
- montrer les techniques de la culture des champignons comestibles ;
- présenter la chaîne de valeur des champignons comestibles et ses produits dérivés ;
- présenter les avantages financiers ;
- indiquer les circuits d'écoulement

III. CIBLES

Cette formation cible les personnes ayant des notions ou pas en culture de champignons et désireuses d'en faire une activité génératrice de revenu. Ce sont :

- les jeunes et femmes en milieu urbain ;
- les jeunes et femmes en milieu rural ;
- les étudiants ;
- les travailleurs ;
- les personnes sans emplois ;
- toute personne physique ou morale qui désire s'engager dans la chaîne de valeur des champignons comestibles.

IV. DATE

La date prévue pour la formation est le **19 Août 2023**.

V. FORMATEURS

- Expert en myciculture
- Spécialiste en entrepreneuriat

VI. SITES DE FORMATION

Salle Expertise Locale, Abidjan, Riviera Bonoumin



VII. CONTENU ET DEROULEMENT

Cette formation se déroulera en une journée selon le chronogramme ci-dessous

HEURES	ACTIVITE 1
JOUR 1	
08H00 - 08H30	Accueil et installation des participants
08H30 - 10H30	Présentation, enjeux et spécificités des champignons comestibles
10H30 - 11H00	PAUSE CAFE
11H00 - 12H30	Techniques de culture des champignons comestibles
12H30 - 14H30	PAUSE DEJEUNER
14H30 - 16H00	Avantages financiers de la culture des champignons comestibles
16H00 - 16H30	Debrief et partage d'expérience
16H30 - 17H00	Remise diplôme et fin

VIII. METHODOLOGIE ET MOYENS PEDAGOGIQUES

LES SESSIONS DE FORMATION

Les sessions de formation suivent une approche pragmatique. Elles s'inscrivent dans une démarche participative avec les participants comme acteurs de leur formation. Des professionnels reconnus dans leurs domaines respectifs d'expertises assureront en présentiel les formations qui pourront faire l'objet d'un suivi d'évaluation selon les modalités arrêtées.

Méthodes pédagogiques	Moyens didactiques
<ul style="list-style-type: none">> Les études de cas> Les analyses de situations> Les jeux de rôle> Les travaux en équipe> Les mises en situation et simulations	<ul style="list-style-type: none">> Echantillons de champignons comestibles> Echantillons de substrat et semence> Images et vidéos> Paperboard> Supports didactiques

DEVELOPPE
Siège : Taabo Cité CIE
Représentation : Abidjan, Cocody, Riviera Bonoumin, Résidence ELLYKA

Tél. : (225) 25 22 02 01 58 / 01 41 30 75 45
Site internet : www.developpe.net / E-mail : info@developpe.net